

Communiqué de presse

02/10/2015

L'industrie alimentaire wallonne recherche des collaborateurs qualifiés

Une nouvelle convention pour préparer les élèves du secondaire à une carrière dans le secteur

Bruxelles, 2 Octobre 2015 – FEVIA Wallonie, la fédération de l'industrie alimentaire wallonne, est satisfaite de la conclusion d'une nouvelle convention de collaboration avec l'enseignement secondaire francophone, qui a pour ambition de préparer les jeunes à faire carrière dans le secteur. En effet, les entreprises alimentaires wallonnes offrent de nombreuses opportunités professionnelles, avec pas moins de 11 offres d'emploi par jour. Et pourtant, il y a encore aujourd'hui trop peu de filières dans l'enseignement qui mènent aux métiers spécifiques que l'on retrouve dans les ateliers de production de nos entreprises. Cette situation doit évoluer car le secteur et ses entreprises doivent être mieux connus comme employeur offrant des emplois stables, durables et locaux.

400 offres d'emploi par jour, gérées par le Forem

L'industrie alimentaire est un secteur fort qui représente 16,9% de l'emploi industriel wallon. Elle engage tous les jours en moyenne 11 travailleurs aux profils différents, moins qualifiés et plus qualifiés. Ce sont actuellement près de 400 offres d'emplois qui sont chaque jour accessibles via le Forem pour le secteur. « Les entreprises alimentaires wallonnes étaient demandeuses de renforcer la collaboration avec le monde de l'enseignement et elles sont donc satisfaites de la convention qui est signée ce jour chez Godiva », dit Guy Paternoster, président de FEVIA Wallonie. « Nous remercions la Ministre de l'enseignement, les réseaux d'enseignement et les partenaires sociaux du secteur pour ces engagements et leurs actions concrètes qui vont bénéficier à notre économie et donner des opportunités aux jeunes Wallons.»

Mieux faire connaître le secteur comme employeur

À travers cette convention de collaboration, tant les réseaux de l'enseignement que le secteur s'engagent à viser une meilleure adéquation entre l'offre d'enseignement et la demande de compétences recherchées par les entreprises alimentaires implantées en Fédération Wallonie - Bruxelles. Dans le prolongement du label [Food@Work](#) qui vise à mieux faire connaître les métiers de l'industrie alimentaire auprès du grand public et du monde de l'enseignement, cette convention permettra de faire découvrir le secteur comme employeur pour toutes sortes de fonctions.

« Notre secteur est en pleine évolution, ce qui engendre de nombreux et divers besoins. Nous sommes dès lors demandeurs que l'enseignement s'approprie au plus vite les nouveaux profils métiers qui ont été élaborés dans le cadre des travaux du Service Francophone des Métiers et des Qualifications (SFMQ), » avance Guy Paternoster. « Cette convention doit permettre de lancer de nouvelles filières dans l'enseignement ou d'en adapter certaines autres. »

Promouvoir la formation en alternance sous toutes ses formes

L'industrie alimentaire est déjà partie prenante dans la gestion de l'apprentissage industriel, dans l'organisation du projet d'immersion TechniFood pour les élèves de 5^{ème} et 6^{ème} de l'enseignement technique du secondaire. « Nous sommes aussi partenaires du projet Entr'apprendre de la Fondation pour l'enseignement qui prévoit des stages en entreprise pour les professeurs. Nous désirons encore aller plus loin dans ces démarches et souhaitons apporter toute notre expertise en étant associés à la gestion du contrat unique d'alternance lancé depuis le 1^{er} septembre, au travers d'une implication sectorielle forte au sein de l'OFFA, l'Office Francophone de la Formation en Alternance, le nouvel organe qui va désormais gérer l'alternance pour la Fédération Wallonie-Bruxelles, » dit Guy Paternoster.

Deux concours à l'innovation

Avec les Trophées FEVIA Wallonie et Ecotrophelia, deux concours à l'innovation organisés par FEVIA pour l'enseignement secondaire et supérieur, on constate déjà un certain engouement par rapport aux opportunités données aux jeunes par l'industrie alimentaire. Ces concours sont enthousiasmants tant du côté des jeunes et des écoles que du côté des entreprises qui ont pu encore découvrir, lors de la dernière édition, plus de 40 produits alimentaires innovants. Pour l'enseignement supérieur, c'est l'équipe de la Haute Ecole Charlemagne de Huy (ISI Huy) qui ira défendre la semaine prochaine les couleurs de la Belgique au concours européen Ecotrophelia, dans le cadre de l'Expo universelle à Milan.

* * *

Personne de contact:

Nicholas Courant
Communication Manager
Tel: +32 (0)2 432 32 53
GSM: +32 (0)478 24 31 49
E-mail: nc@fevia.be

Pour le logo Food@Work: cliquez [ici](#)